

Comer en Barcelona: entre las cocinas autóctonas y el mestizaje alimentario

(Eating out in Barcelona: choosing between autochthonous cuisine and miscegenation of food)

Gracia Arnaiz, Mabel

Univ. Rovira i Virgili. Dpto. de Antropología y Trabajo Social. Plaza Imperial Tarraco, 1. 43005 Tarragona

E-mail: maga@fll.urv.es

BIBLID [1137-439X (2003), 24; 1015-1033]

Recep.: 23.05.02

Acep.: 19.08.02

Barcelona constitue un espacio de encuentro culinario, donde se han producido fenómenos tanto de apropiación de elementos característicos de otras cocinas con las que se han mantenido contactos culturales como, por su capitalidad, de transferencia e influencia hacia otros sistemas alimentarios. Sólo hay que ver la procedencia de los alimentos básicos de las cocinas de esta ciudad para admitir su carácter dinámico y multicultural. Algunos de los efectos de estos contactos han sido la reinterpretación de las cocinas autóctonas a partir de la adición, sustitución y reelaboración de elementos procedentes de unos y otros sistemas, el cambio del calendario ordinario y festivo y su correlato gastronómico o, sencillamente, el conferir variedad a las opciones culinarias.

Palabras Clave: Cocina. Contacto cultural. Etnicidad. Estilos alimentarios. Ciudad. Inmigrantes. Cambio social.

Sukaldaritz topaketarako esparrua dugu Bartzelona. Izan ere, hainbat fenomeno gertatu dira bertan, hala kultura harremanen ondorioz, beste hainbat sukaldereen berezko elementuez jabetzeaz. Hala ere, nola hiriburua denez gero, beste zenbait elikadura sistemetara bideratu dituenak. Bartzelonako sukaldereen oinarritzko elikagaien jatorria ikusi besterik ez dago, hiriaren izaera dinamiko eta kulturalaz ohartzeko. Hona harreman horien ondorio batzuk: sukaldaritz autoktonoen berrinterpretazioa, sistema batzuetatik edo besteetatik datozen elementuak erantsi, ordezkatu eta berreginez, egutegi arrunta eta jaietakoa eta dagokion egutegi gastronomikoa aldatzea edo, besterik gabe, sukalde aukerak aniztea.

Giltza-hitzak: Sukaldea. Kultura harremana. Etnizitatea. Elikadura estiloak. Hiria. Inmigranteak. Gizarte aldaketa.

Barcelone constitue un espace de rencontre culinaire, où se sont produit des phénomènes aussi bien d'appropriation d'éléments caractéristiques d'autres cuisines avec lesquelles ont été maintenus des contacts culturels tels que, pour le fait que d'être la capitale, de transfert et d'influence vers d'autres systèmes alimentaires. Il n'y a qu'à voir la provenance des aliments de base des cuisines de cette ville pour admettre son caractère dynamique et multiculturel. Quelques-uns des effets de ces contacts ont été la réinterprétation des cuisines autochtones à partir de l'addition, la substitution et la réélaboration d'éléments provenant d'un ou de plusieurs autres systèmes, le changement du calendrier ordinaire et celui des fêtes et corrélation gastronomique ou, simplement, le fait de conférer de la variété aux options culinaires.

Mots Clés: Cuisine. Contact culturel. Ethnicité. Styles alimentaires. Ville. Immigrants. Changement social.

1. ALIMENTACIÓN, COCINA E IDENTIDAD CULTURAL

Las prácticas alimentarias, primordiales en el establecimiento y mantenimiento de la sociabilidad humana, en el intercambio personal y en la reciprocidad, han servido históricamente para marcar las diferencias étnicas y sociales: constituyen una vía para clasificar y jerarquizar a las personas y a los grupos, para manifestar las formas de entender el mundo e incorporan un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de afirmar que *somos lo que comemos*. En este sentido, como señala Fribourg (1996: 357-358), el comer sirve de signo entre los que participan en la ocasión comensal, pues constituye un marcador de pertenencia, a la vez de inclusión y exclusión social: se consumen aquellos platos que se consideran *propios*, aquello que es de la *tierra o del mar*, ante las comidas de los *otros*, diferentes. En la medida que el mundo moderno, a través de la industrialización y la tecnología, difunde un modelo cultural que tiende a borrar cualquier originalidad regional o nacional, la cocina se convierte en un medio para salvaguardar ciertos trazos identitarios, a pesar de que la estandarización performativa los modelos alimentarios contemporáneos.

Se puede afirmar que la cocina, o mejor dicho las cocinas, reflejan las sociedades. Cada grupo social posee un cuadro de referencias que guían la elección de sus alimentos –algunos de estos son compartidos con otros grupos, los otros son exclusivos–, cuyo conjunto constituye un *corpus* más o menos estructurado de criterios que le corresponden y, por esta razón, le confieren una particularidad sea diferencial, sea distintiva (Calvo 1982: 400). Desde un punto de vista culinario, los grupos sociales son portadores de unas características específicas, aunque no siempre evidentes. Generalmente, esta caracterización se construye, como en otros campos de la identidad cultural, en relación *a los otros*. Hace falta definir, en consecuencia, qué entendemos por *cocina*, a fin de ver si ésta es capaz de expresar multiculturalidad.

De acuerdo con Garine (1996: 11-12), el hecho alimentario se inicia con la obtención de la comida, por depredación o producción, y se acaba en el consumo. Lo que se entiende por *cocina*, sin embargo, va más allá del arte de presentar creativamente la comida: abarca todo lo que tiene que ver con la alimentación, su pasado y presente. No es fácil distinguir la *cocina stricto sensu* de las operaciones técnicas que la preceden, como la conservación, el almacenaje o la preparación de los artículos que entran en la elaboración de los platos, ni de las operaciones posteriores como el reciclaje de los restos, por ejemplo, aunque, en un sentido restringido, se la ha definido como el proceso referido a las actividades posteriores a la conservación de los alimentos, yendo de la cocina a la mesa en vistas a consumir, más o menos rápidamente, los platos preparados. Nuestra idea de cocina es, no obstante, aglutinante. Coincidimos con Rozin y Rozin (1981: 243) al considerar que la cocina es todo aquello que incluye desde los procesos de elección de los alimentos básicos según las disponibilidades del medio, su manipulación y tratamiento, los principios de condimentación propios de cada sociedad proporcionando los sabores que identifican los platos como propios y el conjunto de procedimientos y reglas culinarias que definen el número de comidas diarias, los tipos de

comensalidad, la observación de tabúes o la valoración moral, dietética, económica o festiva de los alimentos.

La *cocina* nos marca aquello que es comestible o no y performa el conjunto de nuestras preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes y habilidades técnicas transmitidos de generación en generación, en base a la experiencia de nuestros antepasados, y los aprendidos en cuanto miembros de una sociedad. Es así como las elecciones alimentarias aparecen ligadas en buena medida a la cultura, de forma que al ingerir un alimento los comedores se incorporan en un sistema culinario –prácticas materiales y simbólicas– y, por tanto, en el grupo social que lo conforma, a menos que esté expresamente excluido. Este sistema culinario se corresponde, por otro lado, con una visión del mundo y contribuye a dar sentido al ser humano y al universo, situando uno en relación con el otro en una continuidad global (Douglas 1979, Fischler 1995).

Un gran número de aspectos específicos acaba, a lo largo de los siglos, por producir una cocina original. Se dice que la cocina es más conservadora que la religión, la lengua o cualquier otro aspecto de la cultura, en el sentido de que hay elementos fundamentales que permanecen resistiendo a las conquistas, colonización o al cambio social y tecnológico e, incluso, a los efectos de la industrialización y de la urbanización. Estos elementos fundamentales son *los fondos de cocina* o *los flavor principles* (materias grasas, condimentos, alimentos), los cuales tiene un papel más decisivo que el resto, dando especificidad, continuidad y estabilidad al sistema alimentario. Se habla, por ejemplo, de una Catalunya de la vida, el trigo o el aceite de oliva. Ahora bien, el uso de estos principios o fondos varían sustancialmente a escala local, regional o estatal, e incluso familiar e individual, y a menudo se hace muy difícil, tal como señala Fischler (1995: 186-187), establecer una frontera entre unidad y discontinuidad, entre *dialectos* e *idiolectos* culinarios. En efecto, las cocinas son tan variadas como lo son las variedades lingüísticas, dado que es posible encontrar el mismo número de hablas diferentes que de cocinas, pudiéndose ampliar el dicho popular de que *cada maestrillo tiene su librillo*, en el sentido de que cada uno, partiendo de un sistema de prácticas materiales y simbólicas comunes, acaba interpretando y resolviendo la cocina de una forma particular.

A pesar de existir en las grandes ciudades una cierta heterogeneidad culinaria *per se*, fruto de la diversidad y complejidad social, se ha afirmado que las cocinas acostumbran a tener una dimensión étnica, regional y/o nacional y constituyen un aspecto de la identidad grupal (Contreras 1993: 71-72; 1999: 25-26). Sin embargo, numerosas personas son sólo conscientes de que tienen unos gustos socialmente definidos y una manera específica de comer cuando salen fuera de su país o ven maneras de cocinar alternativas en los medios de comunicación. Existen, pues, dificultades para hablar de una cocina étnica o nacional. Reconocer e identificar una cocina como propia puede tener lugar cuando diferentes grupos entran en contacto entre sí. De hecho, la mayoría de personas acaban por citar los platos típicos, los cuales por otro lado no se corresponden necesariamente con la cocina autóctona.

Generalmente es a través de la interacción con las otras poblaciones, cuando los miembros de un grupo determinado toman conciencia de sus particularidades. Sólo entonces se tiene sentido de pertenencia e identidad. En esta línea, hay ejemplos que muestran que los seres humanos marcan su pertenencia a un grupo social en buena parte afirmando su peculiaridad alimentaria ante y en contraste con la de *los otros*. La comida es un elemento importante que sirve a los grupos sociales para tomar conciencia de su diferencia y de su etnicidad –entendida como el sentimiento de formar parte de una entidad cultural distinta–, de manera que compartirla puede significar el reconocimiento y la aceptación/incorporación de estas diferencias. Las comidas en común, como decía Durkheim (1960: 481), crean en numerosas sociedades un especie de lazo de parentesco artificial entre los que participan.

La idea que cada grupo hace de la comestibilidad de los productos ocupa un lugar importante a nivel de los contactos culturales, dado que acostumbran a significar el establecimiento de una relación o confrontación de ideas comunes o diferentes sobre aquello que es comestible o no, implicando el mantenimiento, el cambio o el abandono de las prácticas alimentarias propias. Con los movimientos migratorios, los contactos adquieren un relieve importante en relación con la alimentación, en la medida que las personas entran en un proceso de acomodación o de conflicto, con resoluciones diversas según las percepciones interiorizadas de la comestibilidad. Cada grupo lleva en sí mismo una categorización determinada y, posiblemente, la guardará bastante tiempo cuando la inserción se haya producido. Así, por ejemplo, el establecimiento en las principales ciudades españolas de redes propias para el abastecimiento y distribución de productos autóctonos entre la población inmigrante, permitiendo cocinar a pesar de la sustitución de ingredientes y formas de preparación básicas con aceites, frutas, cereales y verduras del lugar de procedencia, así como sacrificar, incluso, las carnes según las normas prescritas (el *halal* entre los musulmanes, por ejemplo), son resultado en gran parte del deseo de preservar los elementos axiales del sistema alimentario propio (Kaplan y Carrasco 2002). Estamos ante un proceso muy complejo en el cual intervienen aspectos psicoculturales y es posible que la alimentación pueda jugar un rol de diferenciación social entre los elementos del proceso de inserción: por el sentido dado a los productos o por la codificación social y cultural que se opera en las diferentes clases sociales. Esta clasificación puede regir el uso de los productos por los diferentes grupos étnicos (Calvo 1982: 401).

La etnografía ha demostrado que la aplicación rigurosa de las reglas alimentarias ha sido, a lo largo del tiempo, una protección contra la aculturación y la pérdida de identidad ante el contacto cultural con otros grupos y que es muy lógico que los colectivos de inmigrantes no quieran abandonar ciertas prácticas, sino contrariamente crear en la sociedad de destino, como es el caso de Barcelona, los espacios adecuados para satisfacer las demandas de productos axiales en su alimentación de origen y sus peculiaridades alimentarias. Se ha podido comprobar, en efecto, que en ciertas minorías culturales algunos trazos culinarios persisten aunque otros se hayan olvidado, de forma que el estilo alimentario parece, aunque acostumbra a registrar cambios de diferente tipo,

más fuerte y más durable que otras características culturales que son, no obstante, también básicas, como las prácticas religiosas, el uso de la lengua materna o la indumentaria. Para Calvo (1982), las prácticas alimentarias serían las últimas en desaparecer en caso de asimilación total. Incluso sucede que adquieren un lugar muy importante para marcar las diferencias con la sociedad de destino, dado que sus portadores le confieren una significación considerable.

El área metropolitana de Barcelona ha protagonizado en las últimas décadas diferentes movimientos migratorios, de carácter interno y/o externo. Si los inmigrantes de origen castellano residentes en esta ciudad celebran todavía un encuentro familiar con un *gazpacho manchego* o *unas migas*, los dominicanos lo hacen sirviendo un arroz al vapor con judías rojas y carne estofada o los inmigrantes gambianos de primera generación continúan resolviendo sus comidas del mediodía con el *chew* o el *durango/domoda* es porque estas prácticas responden a sus gustos y saberes, además de identificarles como grupo. Es así como ciertos platos se convierten en *platos-totem*, atribuyéndoles un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitaria por parte de la generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de las sociedades industrializadas tienden, cada vez más, a anular ciertas especificidades.

Si admitimos que la etnicidad es fruto de los procesos de diferenciación social que se dan a través del contacto de unos grupos con otros y que estos contactos interculturales son habituales en las grandes áreas metropolitanas, hay que preguntarse qué ha pasado en Barcelona. Ciertamente, ¿hasta qué punto el hecho de que esta ciudad haya sido un destino más o menos permanente para poblaciones de diferentes procedencias geo-culturales ha implicado la delimitación de una identidad culinaria autóctona ante otras posibles identidades? Por otro lado, ¿los asentamientos de las diferentes poblaciones percibidas únicamente como fuerza de trabajo, aunque portadoras de cultura, modos de vida y pensamientos propios, han supuesto un desplazamiento de la cocina autóctona y/o una aculturación de los sistemas culinarios de procedencia?

En general, tenemos tendencia a sobrestimar la originalidad y la perennidad de nuestras prácticas alimentarias. Hoy, a la población autóctona de Barcelona le parece que ciertos alimentos han estado siempre en su cocina. Es el caso de las patatas, los tomates, el cerdo, el aceite de oliva, los pimientos o el bacalao, entre otros. Pero una fracción importante de los productos que se consumen de manera habitual eran prácticamente desconocidos en esta cocina hasta hace relativamente poco tiempo. La patata, tan común en los platos de los barceloneses, fue traída de América y costó más de tres siglos en imponerse en nuestra cocina (Salaman, 1985). Barcelona, y en general muchos lugares del área mediterránea, constituye un espacio de encuentro culinario, donde se han producido fenómenos tanto de apropiación de elementos característicos de otras cocinas con las que se han mantenido contactos culturales como, por su capi-

talidad, de transferencia e influencia hacia otros sistemas alimentarios. Sólo hay que ver la procedencia de los alimentos básicos de esta cocina para admitir su carácter dinámico y multicultural. Los vegetales como es el caso del tomate, el maíz, la patata o los pimientos son americanos; el arroz, el melocotón o la naranja, asiáticos; las espinacas, las alcachofas o la berenjena fueron traídas por los árabes. Quizá de esta larga lista, se salvarían básicamente los ya citados trigo, vid y olivera, por otro lado no utilizados ni en la misma cantidad ni con la misma finalidad por todos los pueblos del Mediterráneo (Medina 1996) ni, evidentemente, por todos los barceloneses.

Se dice que la ciudad, disponiendo el espacio y tiempo de trabajo, disolviendo sus vínculos con el campo y los antepasados, ha modificado profundamente nuestro apetito y ha transformado, aunque relativamente, el rol doméstico de la cocinera en beneficio del restaurador y de la industria, ha sacrificado la reencuentro de la familia en favor de los compañeros de trabajo o estudio o, sencillamente, de las comidas en solitario. En este sentido, en los últimos cuarenta años, la cultura alimentaria de los barceloneses ha venido transformándose al ritmo frenético que marcan las exigencias de los ciclos económicos a gran escala, de las redefiniciones jerárquicas que se suceden en la esfera doméstica o de la incidencia de los diferentes mensajes relacionados con la alimentación, la salud y el cuerpo. De una forma u otra, el proceso de rápida industrialización y urbanización, el cambio de la estructura económica, las transformaciones habidas en el mercado laboral, el aumento del nivel de vida de la población, la mayor incorporación femenina en el trabajo extradoméstico remunerado, las variaciones de la composición familiar, la cosificación del cuerpo y la hegemonía de la delgadez o el nuevo valor otorgado al tiempo de trabajo y de ocio han dado paso a expresiones alimentarias particulares: la alimentación de los barceloneses a la vez que se ha diversificado respecto a periodos recientes también se ha homogeneizado, internacionalizándose en diferentes aspectos; el espacio culinario doméstico se ha tecnificado coincidiendo con su menor utilización, al mismo tiempo que las comidas caseras se han simplificado y las despensas se han llenado tanto de *alimentos-servicio* ahorrando esfuerzos y tiempo como, en según que hogares, de productos de reconocida calidad y con denominación de origen.

Todas estas nuevas tendencias han venido a conformar, efectivamente, lo que podríamos calificar de un *nuevo orden alimentario* y han afectado a la estructura y composición de las comidas, las formas de aprovisionamiento, el tipo de productos consumidos, las maneras de conservarlos y cocinarlos, los horarios y las frecuencias de las comidas, los presupuestos invertidos, las normas de mesa o los trabajos y valores asociados a las prácticas alimentarias. Se trata de un orden complejo y heterogéneo *per se*. Aunque a diferencia de otras épocas la mayor parte de la población de Barcelona tiene hoy la posibilidad de elegir entre un abanico de posibilidades y sus respuestas, de la misma manera que sucede en otros ámbitos sociales, son esencialmente plurales, existen numerosas presiones económicas y políticas para que los comportamientos alimentarios de las poblaciones industrializadas converjan y se asemejen cada vez más entre sí, a pesar de que por otro lado, ese mismo tipo de argumentos está siendo utilizado por otros sectores para reivindicar el

mantenimiento o la restitución de las cocinas regionales y autóctonas. Las preguntas que hace falta plantearse giran, pues, en relación a cómo han podido afectar estos cambios en la identidad alimentaria de sus habitantes y si la cocina de los barceloneses es, al fin y al cabo, la consecuencia de un proceso de adaptación al nuevo espacio y a las formas de vida que se articulan en torno a la efervescencia de la ciudad.

2. COMER EN BARCELONA: UNA ENCRUCIJADA MULTICULTURAL

En primer lugar, observamos que las prácticas alimentarias de los barceloneses, como de los catalanes en general, reflejan los efectos de los mestizajes, de la convivencia y de las migraciones: la naturalidad con que ahora consumimos un gazpacho, un boquerón adobado o frito o un de los platos de *migas* o *pote galego* o *escudella* catalana o la morcilla de cebolla y arroz muestra, como dicen Vázquez Montalbán (1990) y Riera (1996) que somos un pueblo de paso, de tierra de mezclas. Esta cotidianidad hace bastante difícil hablar, por lo que respecta a los ingredientes, las combinaciones y los platos, de una cocina propia de Barcelona. ¿A qué tipo de alimentos, aromas, sabores y reglas nos estaríamos refiriendo? ¿A los transmitidos por los antepasados de los barceloneses a saber de qué procedencia, a los introducidos a partir del contacto con innumerables culturas (francesa, italiana, cubana, filipina, africana, árabe, gallega, castellana, valencia, andaluza...) o a los adquiridos durante el proceso de enculturación en el que intervienen agentes tan diversos como la familia, los educadores, los facultativos o, por qué no, los creadores de dibujos animados, cómics o anuncios publicitarios?

En Barcelona, la cocina ha estado un espacio de encuentro, más que de conflictos, donde las diferencias étnicas, aun existiendo, se han canalizado antes alrededor de símbolos como la lengua, el sentimiento de pertenencia, el territorio, el folklore o los ascendentes que en relación a las costumbres alimentarias. Que la cocina sea más flexible y adaptable –según las disponibilidades y posibilidades de acceso a los alimentos y a la tecnología, básicamente– no significa que ciertas maneras de hacer no hayan servido para establecer y reforzar las fronteras de grupos. Así, mientras los barceloneses han estado percibidos como *comedores de verduras* por los ojos de los inmigrantes de origen rural del resto del estado, *los castellanos* –una categoría incluyente, y a menudo despectiva, que ha servido para designar a la población inmigrante al margen de su procedencia geográfica real– eran vistos por los barceloneses como *comedores de platos fuertes y grasientos*.

Son tantas las procedencias geoculturales y tantas las transformaciones ocurridas en los últimos años afectando el sistema alimentario que es difícil, para quien las busque, encontrar excesivas esencialidades culinarias. La llegada y el asentamiento definitivo de personas procedentes de diversos lugares, atraídos por el ritmo planificado que la industrialización económica y la urbanización del espacio imprimían a Barcelona y sus alrededores, ha caracterizado el crecimiento de esta ciudad durante el último siglo. La inmigración se ha concentrado

en los periodos de los años 20-30 y 50-60 para repuntar, aunque más tímidamente, a finales de los '80 e inicios de los '90, aportando a la ciudad población de origen murciano, valenciano, aragonés, andaluz, extremeño, castellano, así como inmigrantes catalanes no barceloneses y, más recientemente, de origen magrebí, africano subsahariano, asiático (filipino, indio, pakistaní, chino) o latinoamericanos, entre otros (Nel.lo 1998).

El impacto producido por estos movimientos, especialmente los de llegada a Barcelona ciudad y al conjunto del Área y la Región Metropolitana es indiscutible y abarca no sólo a las actividades económicas y al mercado de trabajo, sino al conjunto socio-cultural sin ningún tipo de excepción. La cultura alimentaria también está inmersa en los bagajes de los que transitan de un lugar a otro. Los contactos multiculturales en Barcelona han implicado cambios sustanciales para los recién llegados pero, de la misma forma, su llegada ha afectado de diferentes maneras a la sociedad global donde se han incorporado. Algunos de estos efectos han sido la reinterpretación de las cocinas autóctonas a partir de la adición, sustitución y reelaboración de elementos procedentes de unos y otros sistemas, el cambio del calendario ordinario y festivo y su correlato gastronómico o, sencillamente, el conferir variedad a las opciones culinarias, dado que han emergido numerosas comidas identificadas como propias de grupos geo-culturales específicos.

Institucionalmente se proyecta la Barcelona del 2004 como la Barcelona del Forum de las Culturas, la Barcelona de la multiculturalidad. Estando en el umbral del siglo veintiuno, los discursos políticos hegemónicos, a menudo paradójicos porque predicán la integración aunque en la práctica segregan, hablan de diversidad cultural y de tolerancia hacia *los otros*: aceptarlos, conocerlos, convivir. Las fiestas de hermanamiento y solidaridad entre los pueblos, normalmente apoyadas por las administraciones públicas, son frecuentes no solamente en Barcelona, sino en las ciudades de su entorno. Aparentemente, parece que la llegada y el asentamiento permanente de inmigrantes es percibido de diferente manera por la población barcelonesa ahora que hace treinta años atrás, cuando la gente que venía de fuera era identificada con genéricos despectivos, mezclando con estas referencias el origen rural, la baja condición económica, la escasa o nula calificación laboral, el tipo de lengua empleada habitualmente y toda una batería de estereotipos de grupo que funcionaban eficazmente en el establecimiento de las fronteras étnicas entre *los unos*, los catalanes, y *los otros* (el resto de la población). Entonces de los inmigrantes, a excepción de algunos sectores minoritarios de la población barcelonesa, no interesaba nada más que no fuera su fuerza de trabajo y especialmente poco las costumbres o sus creencias. Tampoco su cocina. En todo caso, si interesaba era para contraponerla y para compararla, negativamente, con el conjunto de prácticas de la población autóctona: demasiado cerdo, olores fuertes, muchas grasas y platos fritos, menús copiosos, siempre *puchero*, ningún tipo de variedad; aunque de hecho existieran fuertes concomitancias culinarias según la clase social y el tipo de hábitat de origen. En contrapartida, la llegada de los inmigrantes más recientes coincide con esta especie de *moda* –políticamente correcta– en nuestro país, mucho menos evidente en las actitudes de verdadera aceptación por parte de la población en

general y de las instituciones, según la cual es necesario reconocer las diferencias e integrarlas, darles un espacio porque, en este proceso, *todos* nos enriquecemos. Esto es la aceptación de la multiculturalidad o el reconocimiento del derecho a la diferencia que a menudo se inicia con el intercambio de platos autóctonos y que también a menudo no pasa de aquí.

Tal como hemos destacado en un estudio reciente (GEA 1999), para *jugar* con la diversidad, las cocinas de los inmigrantes son idóneas. Aparecen como un elemento diferenciador pero a la vez flexible y, a menudo, aceptable. Por ejemplo, reconocer, desde el discurso hegemónico que es necesario hacer lo posible para no discriminar a los inmigrantes y que puedan disfrutar de sus preferencias alimentarias, por ejemplo, en los comedores escolares públicos (menús sin carne de cerdo o vegetarianos) es un paso para poner en práctica esta supuesta tolerancia. También el permitir la circulación de productos de origen de los colectivos inmigrantes o la apertura de establecimientos donde se comercialicen productos manipulados según estrictas normas religiosas propias.

Es fácil comprobar que, en efecto, dentro del conjunto de costumbres que la población de Barcelona percibe como elementos diferenciadores está la cocina; aunque, como el caso de otros aspectos de la identidad étnica, se va construyendo a medida que la interacción social entre las diversas comunidades es más alta. Así, ante una cocina autóctona más catalana que barcelonesa aparecen otras cocinas: la española, que se ha ido inventando o construyendo según los casos en base a platos típicos de diferentes orígenes geográficos (paella, gazpacho, tortilla de patatas, tapas, cocidos), y las regionales, que vienen a responder a identidades más o menos prevalecientes no ya en Barcelona sino en España, como es el caso de la cocina gallega o la vasca. Más recientemente, y también por influencias externas, se habla de las *nuevas cocinas* andaluza, aragonesa, catalana o vasca. A este crisol gastronómico, hay que añadir otras propuestas culinarias fruto de migraciones extracomunitarias más o menos coyunturales o sencillamente por la mundialización de determinadas cocinas: italiana, griega, china, pakistaní, siria o mejicana, entre otras tantas.

Hay que apuntar, sin embargo, que dentro de esta amplia gama de *cocinas étnicas*, algunas responden solamente a iniciativas de reconocidos restauradores, alentadas a veces por las élites intelectuales, que intentan restablecer las costumbres de una buena mesa supuestamente tradicional o crear nuevos modos ante las fuerzas aculturadoras (cocinas internacionales de base franco-italiana, generalización de los menús turísticos, *fast-food*). Otras iniciativas son expresión del asentamiento permanente de grupos de diverso origen y con bastante representación poblacional o de la cocina casera de los grupos de inmigrantes minoritarios. No hemos de olvidar tampoco todas aquellas pequeñas cocinas que, de un tiempo aquí, aun coincidiendo con los esfuerzos institucionales por preservar el patrimonio cultural, parecen responder a otros tipos de identidades, ahora más locales y, en el caso de Barcelona, manifiestas en la restauración básicamente: la cocina del Empordà, de la Cerdanya, del mar y de la costa, de la montaña y de la huerta. La ciudad se nos presenta, pues, como un mosaico alimentario en el que parece difícil, de entrada, identificar de forma cla-

ra, al margen de las cocinas más exóticas, el origen de las cuales tampoco está claro, una pretendida cocina específica y original.

Primeramente, los barceloneses –una categoría heterogénea *per se*, como sucede con la identidad cultural– califican su alimentación –reducible para muchos al proceso de elaborar los platos– de *catalana*, antes que de *barcelonesa*. Se hace complicado, pues, hablar de *cocinas*, en plural, cuando la misma población, al hablar de hábitos y costumbres alimentarias tiene a identificarse con un epígrafe genérico, como *catalán*, aunque se reconozca un cierto grado de diversidad dentro de esta adscripción en relación a las clases sociales, las prácticas o los valores. De la misma forma que los habitantes de Barcelona se sienten más seguros hablando de identidad catalana, en lugar de barcelonesa, lo mismo sucede con la cocina: es mejor hablar de *cocina catalana* que no barcelonesa. El motivo principal parece estar en que el constructo *Catalunya* está mejor definido, es más firme y aglutinante. La catalanidad también se construye y restituye: aquellas costumbres que habían perdido vigencia o se habían olvidado se pueden convertir, en un momento determinado y por intereses diferentes, nuevamente en símbolos de identidad. La escuela, los medios de comunicación, las instituciones y la población en general se convierten en verdaderas fuentes a la hora de difundir conocimientos y prácticas que cohesionan la identidad de grupo. La *cocina* se convierte en una fuente de inspiración notable para reafirmar estos sentimientos identitarios y así se explica a los más pequeños, jugando y transmitiéndoles ideas: es hacer *Catalunya* a través de la elaboración de los *panellets* (pastas dulces), el pan con tomate, la butifarra con judías, el cava, la crema de Sant Josep, el *bacallà amb samfaina*, la mona, la escalibada, la coca de o las cocas de Sant Joan. Muchos de estos platos se *exportan* como elementos identificadores del hecho diferencial catalán. Si la alimentación, y concretamente, la *cocina*, es percibida por los barceloneses como un trazo diferenciador donde se incluyen las tradiciones, las fiestas y, en general, los saberes-hacer propios, ¿en qué consiste esta especificidad? ¿Hay una cocina de Barcelona?, se preguntan sus habitantes, ¿una *cocina barcelonesa* diferente de la catalana?

Barcelona es vista por su población autóctona principalmente como un lugar de síntesis culinaria, aunque en realidad toda la cocina catalana lo sea. Reconocer y delimitar las cocinas autóctonas de las sociedades complejas parece ser una tarea ardua y delicada en torno a la cual los historiadores de la alimentación no ahorran esfuerzos (Riera 1988, 2000, Flandrin y Montanari 1996, Luján 1990, Montalbán 1990). Parte de esta complejidad reside en el hecho de que los marcadores de identidad cultural son variables según el contexto. Esto también afecta a la cocina. Un alimento o un plato considerado emblemático en un espacio y tiempo específicos para un grupo social particular puede dejar de serlo si cambian las circunstancias que lo convirtieron en especial. Cuando se habla de *la cocina de aquí* se tiende a razonar, entonces, de una forma inclusiva, en términos de *cocina catalana*. La principal razón de esto reside en las dificultades asociadas a los procesos de identificación y de construcción de la identidad. Es complicado desligar la identidad alimentaria barcelonesa de la catalana porque en realidad la primera no se convierte en un símbolo de etnicidad, incluso aun-

que la segunda no sea, de hecho, tan evidente como se piensa. A veces, lo catalán es precisamente lo no barcelonés, especialmente cuando en otros lugares de Catalunya, Barcelona es percibida como la ciudad de las comidas rápidas y poco cuidadas. Por otro lado, el efecto de la capitalidad barcelonesa, interiorizado a menudo como sinónimo de centralidad, contribuye a fomentar las especificidades de las otras cocinas catalanas (gerundense, leridana o tarraconense).

La identidad culinaria es una cuestión antes de voluntad y afirmación cultural que no de características de exclusividad reales. Así pues, en el ámbito alimentario, hay que pensar en las diferencias porque no emanan de forma consciente, fluida ni clara. En el caso de Barcelona, las dificultades para definir una identidad propia tienen mucho que ver con dos aspectos básicos: el origen de la población es realmente multicultural y la identidad cultural de los barceloneses se difunde en una identidad más amplia. Al hablar de identidad culinaria se busca y rebusca el elemento diferenciador: ¿las verduras, la pasta, el cerdo, los dulces, las bebidas o los licores? En general, la gente percibe platos como propios y reconocen, si comparan, ciertas diferencias respecto a otras cocinas; pero lo que no hacen, lógicamente, es analizar el alcance de esta variabilidad. Los barceloneses, como otros grupos de población, acaban recurriendo, nuevamente, a lo más vistoso y evidente de la alimentación: los recetarios y el calendario festivo, refiriéndose, sobre todo, a los productos y a los platos típicos antes que a las formas de producirlos, prepararlos o consumirlos. Es así como la cocina propia, si establecemos comparaciones, acaba siendo la misma cocina que la de otros sitios, ya que definirla, tal como hacen algunos interlocutores, como aquella basada en los productos de la huerta, las carnes a la brasa, la pasta, los arroces o el cerdo y sus derivados, no es establecer demasiadas diferencias con algunos elementos de otras cocinas, como la valenciana, la andaluza o la castellana, por ejemplo.

Se puede intentar delimitar la cocina barcelonesa, sin embargo, a partir de la caracterización que de ella hacen tanto la población autóctona como los recién llegados, a pesar del riesgo de incluir un alto grado de generalización y de imprecisión: los primeros cuando tratan de responder cuáles son los trazos diferenciadores de la cultura alimentaria barcelonesa y los segundos teniendo en cuenta su percepción de la alimentación de los barceloneses cuando llegaron a esta ciudad. La idea que prevalece entre los habitantes de Barcelona es que la alimentación autóctona absorbe y añade todo lo que gusta o conviene de otras maneras de hacer con las que entra en contacto. Tal creencia hace sentirles que su cultura alimentaria no es cerrada ni exclusiva. Por norma, se percibe que existen unos productos y platos típicos o tradicionales que se mantienen ante el paso del tiempo, actuando como una especie de *fondos culinarios* o *flavor principles*, y otras que van variando por diferentes motivos (fin de su producción, precio, desprestigio, valor nutricional). Se distingue entre una cocina de fiesta y una cocina cotidiana, de tal manera que aquello que define una comida diaria es su sencillez en la elaboración y el hecho de que se pueda hacer más rápidamente.

Los inventarios culinarios recogen muchos platos a base de carne: albóndigas con patatas, a la jardinera, estafados de carne de ternera, cordero y sepia;

arroces con conejo y pollo, pescado y marisco, con bacalao y coliflor; sopas de pasta, pescado, cebolla y huevo, de ajos, *de tomillo*, con pelota; pastas a base de canelones, macarrones, espaguetis cocinados con carne/pescado y verduras, bechamel y queso, fideos a la cazuela con chuleta de cerdo, *fideuà*; verduras hervidas o con bechamel (judías verdes, broquil, coliflor, acelgas, espinacas, alcachofas, calabacines, puerros); legumbres y *escudelles barrejades* (lentejas estofadas, empedrados, cocidos de alubias y garbanzos y habas, *cap-i-pota*, judías blancas fritas o en tortilla); croquetas hechas con las carnes del caldo, zarzuela de pescado y marisco, conejo con *sanfaina* o caracoles, *fricandó*, redondo de ternera, butifarras con judías, bacalao con tomate o *la llauna*, *esqueixada*, rebozados de carne de cerdo, pollo, ternera o de pescado, panes rusos, hamburguesas de ternera y de pollo, sardinas en escabeche, las anchoas y boquerones en vinagre, *carnes a la brasa*, pan con tomate y embutidos, patatas fritas, pies de cerdo, así como leche, huevos fritos, frutas, cremas, yogures, frutos secos, queso, cocas, cocas de piñones o pijamas son los alimentos y platos más citados y comunes a todos ellos en las comidas de estos barceloneses.

Por otro lado, lo que se interioriza como tradicional y peculiar de una *cocina propia* acaba construyéndose alrededor de las comidas festivas. En efecto, la mayoría de la población coincide en identificar lo que sería la esencia de la cocina autóctona con el calendario festivo y los correlatos gastronómicos. Aunque en las sociedades industrializadas, como la barcelonesa, la alimentación cotidiana tiende a parecerse a los modelos europeos cada vez más estandarizados por los procesos de producción y distribución, para las reuniones de carácter familiar o comunitario, en las fiestas, las ceremonias o los aniversarios, a menudo se acostumbra a elegir los platos que se sienten como propios, identificables como específicos de un lugar, región o país determinado. Dado que muchas celebraciones se estandarizan no sólo en fechas sino en contenidos, los correlatos alimentarios tienden a homogeneizarse a lo largo del territorio catalán y es fácil encontrar coincidencias en los menús festivos, algunos de los cuales suponen, curiosamente, una influencia de la cocina hecha en Barcelona. Es el caso, por ejemplo, de los canelones, los macarrones, la zarzuela, la paella mixta o de marisco, las cremas o los pijamas. Al contrario sucede lo mismo. Platos como *la escudella* y *la carn d'olla* (cocido), la carne con setas o los caracoles guisados de diferentes maneras se instalan sin excesivas dificultades en los menús festivos de los barceloneses. Estos vaivenes, este compartición de platos, también facilitan el hecho de que se hable de una *cocina catalana* en un sentido amplio.

El calendario festivo más referido sitúa a las celebraciones de origen rural, religioso, local o personal en la base de las comidas especiales. Así, las navidades, todos los santos, las festividades patronales y fiestas mayores, la semana santa, las verbenas y los ritos de paso son las ocasiones citadas en las que no falta una comida especial. La *escudella*, la sopa de *galets*, el pavo o pollo relleno hacen el día de Navidad y los entremeses y los canelones, Sant Esteve. Ambas celebraciones finalizan, desde un punto de vista culinario, con los turrones, las *neules* y los frutos secos. Para Fin de Año, las uvas siguen después de una cena cada vez más ostentosa, mientras que el tortel de briox y el mazapán con sorpresa, aparte de una buena comida menos específica, es tradicional para

Reyes. Por su parte, la crema catalana no ha de faltar el día de Sant Josep, ni en las verbenas, especialmente en la de Sant Joan, la coca de frutas, chicharrones o crema y el cava. En Todos los Santos se hace la *castañada*, que consiste en comer boniatos, patatas y castañas hechas al fuego de leña o carbón. Igualmente, durante la Cuaresma el correlato alimentario es también muy específico: se comen buñuelos de viento y de crema, celebrando el Jueves Lardero con la butifarra de huevo y la tortilla y el Miércoles de Ceniza comiéndose la sardina. El ayuno más popular, de seguirse, se realiza el Viernes Santo y ahora consiste básicamente en evitar la carne, sustituyéndola por pescado, entre otras posibilidades (bacalao guisado con patatas y arroz, paella de marisco, potajes). El Domingo de Resurrección se puede levantar el ayuno de origen religioso comiendo una buena *parrillada* de carne (cordero, pollo, conejo y cerdo, básicamente), mientras que el Lunes de Pacua se festeja comiendo el pastel de La Mona.

El periodo festivo constituye, ciertamente, un momento privilegiado para mostrar lo que significa la tradición y para expresar también la identidad. La especificidad se identifica antes con las comidas tradicionales y de fiesta que no con la comida cotidiana, dándose un deseo generalizado de preservar ciertas recetas, como si a través de unos determinados platos, hechos a la manera de los antepasados, se reafirmase el sentimiento de pertenencia cultural. Aun así, el seguimiento de estas tradiciones cada vez es más irregular, especialmente desde una perspectiva culinaria donde las *alternativas* consideradas como tradicional parecen aceptarse bien, dado que el grado de innovación y creatividad se incorporan constantemente. En este sentido, se puede celebrar alguna de estas fiestas sin seguir el menú que marca la tradición; de hecho, las variaciones son cada vez más frecuentes y se van ampliando por diferentes motivos: contactos culturales, influencia de la restauración, difusión masiva de recetas y, obviamente, por las modificaciones habidas en la oferta de alimentos en los mercados y en la accesibilidad de la población. En Navidades, por ejemplo, no sólo encontramos *la escudella*, las aves rellenas, los turrones o las *neules*. Los mariscos, las cremas, las ensaladas y aperitivos con ingredientes no habituales, el cochinillo asado, el cordero y el cabrito, los pescados al horno (besugo, dorada, lubina, merluza), los mantecados o los mazapanes también hacen la fiesta.

Si el calendario de fiestas no es inamovible, tampoco lo son los motivos de celebración y los platos que se sirven, de tal manera que las ocasiones para comer diferente respecto a lo que se denomina *los días laborables*, incentivadas ya sea por las administraciones locales y autonómicas, por el gremio de pasteleros, por las escuelas o por el círculo de amigos y familiares, van en aumento. De hecho, el correlato alimentario de las fiestas navideñas cada vez es más abundante (aperitivos, dos o tres platos, postres y turrones, frutos secos) y se tiende a celebrar mediante una comida especial días no marcados por la tradición navideña, como es el caso de la *Nit de Nadal*, mucho más celebrada en otras áreas de España. Algunas de estas iniciativas surgen con la clara intención de hacer negocio, intentando reforzar, a su vez, el sentimiento de catalanidad, en el sentido de *hacer país*. Es el caso de pastel o pan de Sant Jordi con las cuatro barras inventado por el gremio de pasteleros o, desde el ámbito popular, el *arroz a la catalana* del 11 de septiembre, a base de arroz blanco hervido servi-

do frío, aliñado con salsa de *all-i-oli* y decorado con cuatro hileras de salsa de tomate simulando las barras de la bandera catalana.

Los barceloneses, como otros, extienden las comidas extraordinarias no sólo en las ocasiones de origen religioso –que mucha gente sigue realmente más para estar de fiesta que por imperativos de fe católica– o popular marcadas formalmente por su calendario, en las que participan básicamente la familia y más ocasionalmente la vecindad, sino también a los ritos de paso asociados al ciclo vital y al cambio de estatus, como son los aniversarios, nacimientos, bodas o la promoción profesional, por ejemplo. En este sentido, las ocasiones seculares en que se disfruta de comidas especiales se han ido incrementando y la mesa se comparte con compañeros de trabajo y estudios o con amigos. El tipo de comida consumida no está, sin embargo, tan sujeto a aquello que se considera típico o tradicional. La comida hace la fiesta por la manera como se prepara, por el lugar donde se hace, por los comensales que acuden o por los tipos de productos y platos consumidos, registrándose, en consecuencia, una amplia variedad. A menudo, las ocasiones más informales se resuelven sencillamente con pan con tomate y embutidos, carne a la brasa, ensaladas, escalibada o por qué no, con *snacks*. Estos son recursos comunes bastante utilizados. Dichas selecciones contribuyen a que los interlocutores manifiesten dificultades en relacionar las comidas que visten determinadas celebraciones con un estilo propio o con una identidad alimentaria concreta. Al fin y al cabo, comprar un pastel de cumpleaños, comer en el restaurante o preparar una merienda con churros y chocolate no crea excesiva conciencia de identidad. Según los informantes, esto lo hace prácticamente todo el mundo, con independencia de su origen.

3. ENTRE EL MESTIZAJE Y LA ACULTURACIÓN ALIMENTARIA

A pesar del relativismo mostrado por los habitantes autóctonos a la hora definirlo, la población que llega a Barcelona se encuentra con un sistema alimentario peculiar en cuanto a ingredientes, técnicas de preparación, condimentos, platos o calendarios, aunque con elementos recurrentes, según los casos, en sus propias cocinas. La visión que, por otro lado, tienen los informantes inmigrantes de la cocina de la población autóctona es bastante uniforme, aunque todavía variable según el momento en que se produjeron los asentamiento, lógicamente, y de los lugares de procedencia. En primer lugar, se ve como una alimentación diferente a la propia respecto a los productos y a la manera de prepararlos. Esta diferencia es percibida, al menos inicialmente, de forma positiva, lo cual explicaría, en parte, la buena disposición de los recién llegados a incorporar alimentos y platos de la sociedad de destino y también la adaptación, según los casos, relativamente rápida. Adaptarse, sin embargo, no significa ni integrarse ni dejar necesariamente de lado los alimentos y platos específicos de su lugar de origen. Con frecuencia, esta cocina se califica de suficiente en variedad, abundancia y relativa accesibilidad. Se percibe más ligera e, incluso, saludable, sin tanta grasa, pan, potajes ni fritos. Según estas ideas, los barceloneses comen muchísimas verduras y hortalizas (bróquil, acelgas, espinacas, judías verdes, coliflor, menestra, tomates, alcachofas, berenjenas, nabos, puerros), abundante

tall (carnes, aves, huevos, pescados blancos y azules), mucha pasta (canelones, macarrones, espaguetis, fideos) y bastante fruta para cerrar las comidas siguiendo, según las expresiones de algunos interlocutores, una *dieta mediterránea*.

Entre los ingredientes y platos que se incorporan más rápidamente destacan la picada, el ajo y perejil, el sofrito de cebolla y tomate como base de los guisos, la pasta –los macarrones con carne picada o atún, tomate y queso rallado o los canalones rellenos de carne rustida o espinacas con piñones con bechamel–, las verduras hervidas con patatas, el pan con tomate y embutidos, las ensaladas, la paella marinera o el fricandó. La incorporación de las maneras de hacer trasciende incluso a toda esta percepción de cambio generalizado que casi todos los recién llegados experimentan aunque, a la hora de expresarlas, se remiten básicamente a nombrar los platos y productos que acabamos de citar y que, por otro lado, los barceloneses también identifican más rápidamente como propios. No obstante, los cambios implican también la introducción de un nombre considerable de artículos (precocinados, sucedáneos, instantáneos, congelados, concentrados) cuya identificación es más industrial que no geocultural. En el recurso de las ensaladas, carnes o pescados a la plancha o las verduras hervidas se constata, por otro lado, el éxito relativo de las recomendaciones nutricionales.

La percepción de que aquí se come de una manera diferente, no hace referencia únicamente a las comidas y las maneras de prepararlas, sino a la forma de adquirirlos, la estructura de los menús, los lugares donde se compran, la forma de almacenarlos y conservarlos, los horarios en que se hacen las comidas o la manera de presentar y consumir los alimentos. En relación a estas características estructurales de la sociedad de destino, la adaptación es de diferente grado según los grupos de inmigrantes y la aculturación es más rápida si el asentamiento es disperso, si la persona es joven y si, además, no desarrolla ningún rol en relación con la preparación culinaria en la sociedad de origen. En realidad, el cambio aparece como una constante en las maneras de hacer de toda la población. La dualidad de estilos, es decir, la coexistencia de elementos de las dos culturas, se presenta entre los recién llegados como la característica más común a todos ellos; una dualidad que va decreciendo, aunque no desaparece, en las siguientes generaciones, donde se presentan básicamente unos estilos dicotómicos, caracterizados por la incorporación de técnicas simplificadas al estilo de vida urbano, más parecidas a los modos de vida de la sociedad de destino, cada vez más industrializada y urbanizada. Sirva de ejemplo algunas de las comidas registradas en los menús de los interlocutores, dado que marcan tanto las diferencias como la adaptación al nuevo medio. Así, las fichas-menú incluyen, junto a los platos que hemos citado, las judías blancas con tomate, el gazpacho manchego y andaluz, el ajo blanco, el pescado al horno con patatas fritas, el arroz con habas, los boquerones rebozados o en vinagre, el arroz al vapor con cerdo estofado, el salmorejo, el cus-cus, el marmitako, la fritada de pescaditos, la purrusalda, las judías verdes en salsa, las carnes en adobo, las migas, el lacón con grelos, pipirrana, el guacamole, el falafel, los pasteles dulces recubiertos de crema caliente o los dulces de miel y almendras, en los cuales se puede sustituir los fondos culinarios (la mantequilla, la margarina o el aceite de cacahuete

por el aceite de oliva o girasol; la mandioca por patata, por ejemplo), incorporando nuevos ingredientes para los guisos (ajo y perejil, sofrito de cebolla y tomate, azafrán y carne picada), manteniendo alimentos axiales (cerdo, arroz, pescado, yuca, banana) o introduciendo productos desde la periferia al centro de la dieta (*snacks*, cereales, leche y derivados lácteos y bollería). El cambio es, a menudo, estructural, ya que se produce una adaptación alimentaria según los constreñimientos marcados por el contexto.

En efecto, la especificidad de una cocina propia se identifica a menudo con los platos especiales. Es precisamente en las manifestaciones de comensalidad, en los espacios familiares, comunitarios y públicos, donde acostumbran a tener cabida las expresiones de estas identidades culinarias: las fritadas, las costilladas, las chocolatadas, las migas, los pestiños, las gachas, las habas tiernas salteadas, el gazpacho manchego, se reservan para estas ocasiones. El ciclo festivo articula un tipo de comensalidad, unos saberes especiales y unos gustos compartidos que evocan, como han señalado numerosos estudios, sensaciones intransferibles cuando el ciclo cotidiano se ha teñido de formas, sabores y prácticas acuñadas en el proceso de inserción. ¿Por qué se concentran estos sentimientos en las comidas festivas?, ¿por qué entre los recién llegados también las comidas originales de la región o de la localidad van quedando preservadas para la fiesta, la reunión o la comunión? Los ritos son, ante todo, los medios a través de los cuales los miembros grupos reafirman periódicamente su pertenencia. Además, preparando las comidas que se identifican como propias, eligiendo los denominados *platos tradicionales* se mantienen vivos los sentimientos de identidad. Así, compartiendo con otros la comida la identidad individual se inscribe en una identidad grupal, de forma que la comensalidad festiva se convierte en un espacio ideal para el análisis de la significatividad.

Todo y con esto, las fuerzas aculturadoras vinculables al nuevo modo de vida también se descubren en este tipo de comidas, aunque sólo sea a nivel de la sustitución de ingredientes poco o nada disponibles, en las guarniciones o en las maneras de poner la mesa. En común, prevalece la idea de que, en un principio, se conservan las costumbres del *pueblo* –del lugar de origen– para resolver la comida diaria, básicamente, pero a medida que se encuentra trabajo, los recursos aumentan y el asentamiento se estabiliza, el abanico de alimentos y servicios adquiridos se incrementa, así como varía la manera de prepararlos y servirlos. Entre los informantes de primera generación destaca, en primer lugar, una cierta continuidad, no tanto en relación con el aprovisionamiento y la conservación de los alimentos, por ejemplo, como al tipo de productos consumidos, para después protagonizar episodios de discontinuidad sobre su primer sistema que afectan a todos los aspectos del comportamiento alimentario: preferencias, valores, conocimientos, aprovisionamiento, equipamiento doméstico, consumo, horarios y lugares. Estas discontinuidades son mayores en las segundas generaciones. Efectivamente, entre la población inmigrante, junto con los factores ya mencionados, nos encontramos una situación determinante en el ámbito familiar para mantener durante un tiempo más o menos largo las maneras de hacer tradicionales: que lo que se prepara sea del gusto de sus hijos y maridos, por este orden.

Ya sabemos por diferentes trabajos que los gustos se educan y se construyen socialmente y que las mujeres juegan un papel central en el proceso de aculturación alimentaria. Es en esta vertiente donde se produce una paradoja curiosa. Los hijos/as y los maridos, tanto si su procedencia es similar o dispar respecto a la de la responsable doméstica, pueden pedir a la persona que cocina o bien que haga sus *propios* platos (que no pueden probar en ninguna otra parte) como, al contrario, rechazarlos por no gustarles los sabores, los olores, las texturas o el aspecto o relacionarlos con una cocina extraña, nada moderna o, incluso, *cutre*. En cualquier caso, estos gustos nos evidencian el paso de un estilo básicamente dual, en cuya base se encuentra el proceso individual de adaptación y adquisición de las normas de la sociedad de llegada, hacia uno dicotómico en el que ocupan un lugar central las demandas del resto de los miembros de la familia, especialmente de los hijos, los cuales por otro lado tienen mucho en común con las demandas de otros niños y jóvenes de la población barcelonesa. La proyección social de los hijos en la sociedad urbana a través de los estudios y del trabajo o de los vínculos matrimoniales promueven el intercambio de prácticas y la adopción de otros consumos no vinculables únicamente al origen o la clase, sino relacionados con lo que se ofrece en los establecimientos, es decir, en el mercado, y con el consumo *generacional*.

De forma ilustrativa, los hijos de la primera generación de los inmigrantes de los años sesenta y setenta han hecho de puente contribuyendo a la homogenización alimentaria en relación con el consumo de ciertos productos y maneras de hacer. Y no lo han hecho necesariamente a través de la introducción de platos supuestamente autóctonos, como los canelones, las judías con butifarra o el pan con tomate sino de la incorporación en el ámbito doméstico de los nuevos artículos que han aparecido en el mercado durante los últimos años. Es el caso de las pizzas, la bollería industrial, los *snacks*, los copos de cereales, los refrescos, los derivados lácteos, entre otros tantos. Estos hijos de los inmigrantes tienen en común con los barceloneses una variable muy condicionante: la edad por un lado y el contexto socioeconómico y cultural por otro. Frecuentemente, muchos jóvenes se identifican antes con una *cocina industrial* que con una *cocina tradicional*. Si la segunda generación hace de puente entre unas formas y otras de hacer y pensar la comida, introduciendo cambios en las cocinas y favoreciendo el mestizaje –a menudo inevitable– con ingredientes propios de la cocina en destino que se debate entre la tradición y la industria, así como incorporando formas parecidas de aprovisionarse, preparar y consumir los alimentos, la tercera generación muestra, sin embargo, que la persistencia de elementos del sistema alimentario autóctono se disuelve paulatinamente, y apenas se limita a *platos especiales* hechos para las ocasiones festivas, adoptándose mayormente lo que es común según el grupo de edad, el nivel de ingresos, la actividad profesional o la composición del grupo doméstico. En este sentido, contra mayor sea el grado de inserción de los grupos de inmigrantes en la sociedad de destino más pronunciada y rápida es la convergencia alimentaria.

Así pues, es de esperar que mientras que en Barcelona los flujos migratorios no cesen, el mestizaje alimentario, con diferentes niveles de intercambio y aculturación, continuará produciéndose. Las identidades autóctonas, sin embargo,

parecen mantenerse y reconstruirse, cada vez más, en la restauración formal y en las celebraciones festivas, y menos en las unidades domésticas cotidianas donde prevalecen, de momento, prácticas materiales y simbólicas de origen diverso fruto de los contactos interculturales y del proceso global derivado de la industrialización socioeconómica.

BIBLIOGRAFÍA

CALVO, M.: "Migration et alimentation", *Social Science Information*, sur les Sciences Sociales, París, vol. 21-n. 3, 1982.

CHARLES, N.; KERR, M.: "Just the way it is: gender and age differences in family food consumption" a Brannen, J. y Wilson G. (eds): *Give and take in families*, Londres: Allen and Unwin, 1987.

CONTRERAS, J.: *Antropología de la alimentación*, Madrid: Eudema, 1993.

– "Tierra, cocina e identidad" en Garrido, A. (comp.): *Los sabores de España y América. Cultura y Alimentación*, Huesca: La Val de Onsera, 1999.

DEVAULT, M. L.: *Feeding de family: the social organization of caring and gendered work*, Chicago: Chicago University Press, 1991.

DOUGLAS, M.: "Les structures du culinaire", *Communications*, París: n. 31, 1979

DURKHEIM, E.: *Les formes elementaires de la vie religieuse*, París: P.U.F, 1960.

FARB, P. y ARMELAGOS, G.: *Anthropologie des coutumes alimentaires*, París: Denöel, 1985.

FISCHLER, C.: "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur", *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie*, París: n.6, 1985.

– *L'(H) Omnívoro*, Barcelona: Anagrama, 1995.

FRIBOURG, J.: "Fêtes et cuisine traditionnelle en Espagne", a Bataille-Benguigui, M.C. i Cousin, F. (comp.) *Cuisines. Reflets des sociétés*, París: Editions Sépia-Musée de l'Homme, 1996.

FLANDRIN, J. L. y MONTANARI, M. (ed.): *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996.

GARINE, I.: "Introduction", a Bataille-Benguigui, M.C. i Cousin, F. (comp.) *Cuisines. Reflets des sociétés*, París: Editions Sépia-Musée de l'Homme, 1996.

GRUP D'ESTUDIS ALIMENTARIS (U.B.): *L'Àrea Metropolitana de Barcelona: migracions i mestissatges alimentaris*, Generalitat de Catalunya. Cultura, 1999 (inèdit).

GRACIA (1998): *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano. Barcelona (1960-1990)*, Madrid: Ministerio de Cultura, 1998.

HERPIN, N. y VERGER, D.: *La consommations des Français*, París: La Découverte, 1988.

KAPLAN, A. y CARRASCO, S.: "Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña", GRACIA, M: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.

LUJÁN, N.: "Pròleg", a Vazquéz Montalbán, M: *L'art de menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*, Barcelona: Edicions 62, 1990.

MEDINA, X. (ed.): *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Barcelona: ICM, 1996.

NEL·LO, O.: "Les dinàmiques metropolitanes: la difusió de la ciutat sobre el territori." a Giner, S. (Dir.): *La societat catalana*, Barcelona: Institut d'Estadística de Catalunya. Generalitat de Catalunya, 1998, pp: 307-329.

RIERA, A.: "Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana" a *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona: CSIC, 1988.

- "Documentació notarial i història de l'alimentació", *Estudis d'Història Agrària*, Barcelona, 13, 2000.

RIGALLEAU, M.: "Le mangeur solitaire", a *Autrement*, París: n. 108, 1989.

RIVIERE, C.: *Les rites profanes*, París, PUF, 1995.

ROZIN, E. y ROZIN, P.: "Some surprisingly unique characteristics of human food preferences", a Fenton, A. y Owen, T. (eds.): *Food in perspective*, Edimburgo: John Donald Publisher, 1981.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, M.: *L'art de menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*, Barcelona: Edicions 62, 1990

VV.AA.: *Conferencias culinarias*, Barcelona: Tusquets, 1982.

WOOLARD. K.: *Identitat i contacte de llengües a Barcelona*. Barcelona: Barral, 1992.